

*Ein solcher Gast ist
ehrenwert, der Speis und
Trank mit Lust verzehrt...*

*Willkommen im
Das Innsbruck*

*Welcome at
Das Innsbruck*

Zum Abschluss

- Guglhof – Alter Obstbrand** *fruit* 2cl | 6,2
Guglhof – Hollerbrand *elder* 2cl | 10,2
Guglhof – Marillenbrand *apricot* 2cl | 6,1
Guglhof – Zwetschenbrand *plum* 2cl | 6,0
Guglhof – Williamsbrand *pear* 2cl | 6,0
Guglhof – Gravensteiner Apfel *apple* 2cl | 6,0
Guglhof – Quittenbrand *quince* 2cl | 7,0
Guglhof – Himbeerbrand *raspberry* 2cl | 10,2
Guglhof – Orangenbrand *orange* 2cl | 10,2
Guglhof – Zirbenlikör *pine* 2cl | 6,0
Guglhof – Himbeerlikör *raspberry* 2cl | 6,0
Guglhof – Johannisbeerlikör *currant* 2cl | 6,0
Guglhof – Grüne Walnuss Likör *walnut* 2cl | 6,0

Trockenbeerenauslese Traminer
Kracher | Burgenland | Österreich/Austria
1/16l | 8,40

Zapfenstreich – Latschenlikör *pine liqueur*
Innsbruck | Nordkette
2cl | 4,9

Espresso | Ramazzotti Crema
2cl | Espresso | 6,10

Aktuelle Apéro Empfehlung current apéros

Sarti Spritz

Sarti Rosa | Prosecco | Soda | Limette *lime*
| 8,60

Lillet Blanc Basil Spritz

Lillet Blanc | Prosecco | Soda
Basilikumsirup *basil syrup*
Zitrone *lemon* | Basilikum *basil*
| 8,60

Zirberol

Zirberol *alpine pine* | Prosecco | Soda
Zirbenlocke *pine curl*
| 8,40

Aktuell passende Sommerweine summer wines

Rosé Rabea - ZW, CS

Wein Neururer | Arzl im Pitztal | Tirol
Österreich/Austria
1/8l | 8,60
0,75l | 42,00

AUSTRIAN EAGLE Grüner Veltliner 2023

Schloss Halbtorn | Halbtorn | Burgenland
Österreich/Austria
1/8l | 8,60
0,75l | 42,00

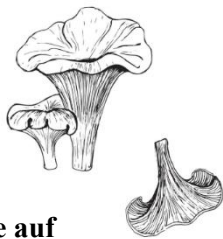
GERMAN EAGLE Riesling 2019

Schloss Halbtorn | Halbtorn | Burgenland
Österreich/Austria
1/8l | 8,60
0,75l | 42,00



Aktuelle Kulinarik.

Current Culinary. *Culinaria attuale.*



Die gebratenen Pfifferlinge auf Topinamburcrème | Knusprige Pistazienchips | Fermentierter schwarzer Knoblauch | Bio Tirol Kresse

The sautéed chanterelles on Jerusalem artichoke cream
Crispy pistachio chips | Fermented black garlic | Organic
Tyrolean cress

*I Finferli saltati su crema di topinambur | Cialda
croccante al pistacchio | Aglio nero fermentato
Crescione biologico del Tirolo*

| 19,90

Der bunte Salat | Gegrillte Pfifferlinge Balsamico-Dressing | Brotercroutons

The mixed salad | Grilled chanterelles | Balsamic dressing
Bread croutons

*Insalata mista | Finferli alla griglia | Dressing al
balsamico | Crostini di pane*

| 16,80

Der gebratene Heilbutt | Pfifferling Polenta Karamellisierte Mangold Braune-Butter-Nockerl

The seared halibut | Chanterelle polenta | Caramelized
Swiss chard | Brown butter dumplings

*Halibut arrosto | Polenta ai finferli | Bietola
caramellata | Gnocchetti al burro nocciola*

| 28,00

Das cremige Mango-Eis an Butterkekscrumble



The creamy mango ice cream on a butter cookie crumble

*Gelato cremoso al mango su crumble di biscotti al
burro*

| 7,10

Die Desserts.

Desserts. *Dolci.*

Das Maracuja-Schokoküchlein | Honig-Ingwer Espuma | Crumble | Hausgemachtes Zimteis

The passion fruit-chocolate cake | Honey-ginger espuma
Chocolate crumble | Homemade cinnamon ice cream

*Torta al cioccolato e frutto della passione | Espuma al
miele e zenzero | Crumble al cioccolato | Gelato alla
cannella fatto in casa*

| 11,60

Das Innsbruck**** Dessert Kreation von der Himbeere: Weiße Schoko Törtchen | Espuma | Buttermilch Eis | Himbeerkaviar

*Das Innsbruck**** Raspberry Dessert creation: Tartlet
Espuma | Buttermilk ice cream | Lime caviar*

*Das Innsbruck**** creazione di dessert al lampone:
Tartelletta | Espuma | Gelato al latticello | Caviale
di lime*

| 11,60

Der Cheesecake mit flüssigem Kern Erdbeersauce | Keks Crumble | Topfen- Vanille Creme

The cheesecake with liquid centre | Strawberry
sauce | Bisquite crumble | Curd vanilla cream

*Il Cheesecake con centro liquido | Salsa di fragole
Crumble di bisquite | Crema di ricotta e vaniglia*

| 11,60

Der klassische Wiener Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Preiselbeeren

The classic Viennese "Kaiserschmarrn" with
applesauce or Cranberries

*Il classico "Kaiserschmarrn" viennese con
composta di mele o mirtilli rossi*

| 12,50

*Das Innsbruck Team
wünscht Ihnen eine schöne Zeit bei uns!
Das Innsbruck Team
wishes you a pleasant time with us!*